

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kräftig, schmackhaft, billig**

**Haarbeck, Lina**

**Berlin, 1914**

8. Tunken

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

Scheiben geschnitten. Dann werden sie mit Salz, etwas Zucker, einer zerschnittenen Zwiebel, einem zerplückten Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und halb Essig, halb Wasser so angemengt, daß sie mit Flüssigkeit eben bedeckt sind. Sie halten sich längere Zeit.

**11. Sellerie-Salat.** 3—4 große Sellerieknollen werden tüchtig gewaschen, in schwachem Salzwasser weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Dann nimmt man zwei Eßlöffel voll Del, einen schwachen Eßlöffel voll Essig, eine Prise Pfeffer, zwei Prisen Salz und etwas kleingeschnittene Zwiebel. Dies alles wird gut durcheinander gemengt. Wenn Sellerie knapp ist, dann kann man ein Drittel Kartoffelscheiben darunter mengen. Sollte der Salat etwas trocken sein, dann mische man ein wenig warmes Wasser darunter.

---

## 8. Tunken.

Das Bräunen des Mehls und das Anrühren einer Mehlschwitze ist auf Seite 11 angegeben. Wer gern recht viel Tunke hat, der koche doppelte Portion.

### a) Gesalzen.

**1. Buttertunke.** Ein sehr großer Eßlöffel voll Butter und 4—5 Kaffeelöffel voll Mehl werden geschwitzt. Man lasse sie aber nicht gelb werden. Wenn die Butter steigt, löscht man mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser ab. Ist die Tunke für Fisch bestimmt, dann nimmt man Fischsutt. Im andern Fall nimmt man Gemüsesutt. Diese Brühe läßt man kochen, bis sie recht schön sämig ist. Mit dem Salzen sei man vorsichtig, weil der Sutt, oft auch die Butter schon gesalzen sind. Mittlerweise zerquirt man ein Eigelb mit 1—2 Eßlöffel voll

Sahne in einer beliebigen Schüssel. Kurz vor dem Anrichten gibt man unter fleißigem Rühren einen Teil der Tunke an das Ei, bis dieses schön verrührt ist. Dann gießt man es zurück in den Kochtopf und rührt noch etwa 5 Minuten auf mäßig warmer Herdplatte. Auf diese Weise kommt die Tunke heiß zu Tisch. Sie darf jetzt nicht mehr kochen, sonst gerinnt sie. Wenn man die Tunke einfach beim Anrichten mit dem Ei und der Sahne abrührt, dann ist bei Anfängerinnen, weil sie gewöhnlich langsam arbeiten, die Gefahr vorhanden, daß sie zu sehr abkühlt.

**2. Heringstunke.** Ein Hering wird über Nacht gewässert, von den Gräten befreit und in ganz kleine Würfel geschnitten, oder fein gehackt. Dann erhitzt man einen Eßlöffel voll Fett, schmort darin eine mittelgroße, klein geschnittene Zwiebel und etwa vier Kaffeelöffel voll Mehl hellbraun, löscht mit  $\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser ab und läßt die Tunke mit vier Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und höchstens einem Kaffeelöffel voll Essig mindestens eine halbe Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man den Hering dazu, rührt gut durch und stellt den Kochtopf zur Seite, damit die Tunke nicht mehr kochen kann und doch heiß bleibt.

**3. Meerrettichtunke.** Eine mittelgroße Meerrettichstange wird gut gewaschen, geschält, auf dem Reibeisen gerieben und zugedeckt, sonst verliert er den scharfen Geschmack. Hat man alten Meerrettich, dann legt man ihn tags zuvor in kaltes Wasser, damit er quillt und besser zu reiben ist. Man erhitzt nun einen Eßlöffel voll Fett, schwißt darin einen Eßlöffel Mehl nur eben hellgelb, löscht mit Milch ab und kocht diese Brühe mit einem Stückchen Zucker, zwei Prisen Salz und dem Meerrettich gut durch. Kochzeit  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden.

**4. Mehltunke.** Ein Eßlöffel voll Fett oder gewürfelter Speck und vier Kaffeelöffel voll Mehl werden geschwißt. Sie dürfen aber nicht gelb werden. Man löscht dann mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, Fischjutt oder Gemüse-

sutt ab, würzt mit einer ganz kleinen Handvoll Salz und läßt alles schön glatt und sämig kochen. Man kann Fett und Mehl auch bräunen, und dann erst ablöschen. Man erhält dann eine dunkle Mehltunke.

5. **Milchtunke** wird zubereitet wie Mehltunke. Nur rührt man die Mehlschwige mit Milch ab.

6. **Petersilientunke** wird zubereitet wie Speckunke. Nur rührt man kurz vor dem Anrichten eine Handvoll fein geschnittener Petersilie darunter. Auch Schnittlauch, Dill und Dragon kann man darunter mischen.

7. **Rahmtunke** wird zubereitet wie Mehltunke, nur rührt man 5 Minuten vor dem Anrichten einige Eßlöffel sauren Rahm tüchtig darunter.

8. **Schnittlauchtunke** wird zubereitet wie Speckunke, nur mischt man kurz vor dem Anrichten eine gute Portion feingeschnittenen Schnittlauch darunter.

9. **Senftunke** wird zubereitet wie Mehltunke, nur kocht man kurz vor dem Anrichten 1—2 Eßlöffel Senf mit durch. Man nimmt etwas weniger Mehl.

10. **Speckunke**. Ein großer Eßlöffel voll gewürfelter Speck wird ausgebraten, doch darf er nicht braun, sondern nur gelb werden. Ist dies geschehen, dann rührt man vier gute Kaffeelöffel voll Mehl darunter und löscht mit  $\frac{1}{2}$  Liter kaltem Wasser langsam und unter beständigem Rühren ab. Man gibt nun eine kleine Handvoll Salz daran und läßt die Tunke langsam  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Wer es liebt, kann einige Tropfen Essig zusetzen.

11. **Tomatentunke**. Ein Eßlöffel voll Fett und eine mittelgroße geschnittene Zwiebel werden kurze Zeit gedämpft. Gelb dürfen sie nicht werden. Dann gibt man einen guten Eßlöffel voll Mehl hinzu, rührt gut durch und löscht mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser ab. In diese Brühe gebe man nun mindestens  $\frac{1}{2}$  Pfund Tomaten. Man zerschneide sie jedoch nicht, sondern man reibe sie mit den

Händen in Stücke, wenn man sie kurz gewaschen hat. Dies läßt man nun  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam kochen, salzt mit einer kleinen Handvoll Salz und treibt dann die Tunke durch ein Sieb, so daß die Häute zurückbleiben. Gewöhnlich muß noch nachgesalzen werden, denn Tomaten verlangen viel Salz.

**12. Zwiebeltunke.** In einem Eßlöffel voll Fett werden zwei mittelgroße in Würfelchen geschnittene Zwiebeln hellgelb geröstet. Man muß dabei ständig rühren. Dann gibt man 4 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, löscht mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser ab, fügt 2 Prisen Salz und, wenn man es liebt, etwas Essig bei, und läßt alles etwa eine halbe Stunde langsam kochen.

#### b) Süß.

**1. Eiermilch.**  $\frac{1}{2}$  Liter Milch wird mit 2 gestrichenen Eßlöffeln voll Zucker zum Kochen gebracht. Unterdessen zerquirt man 1—2 Eigelb mit einem Eßlöffel voll Wasser und gießt dann die heiße Milch sehr langsam unter beständigem Rühren an das Ei. Man reicht sie zu Pudding, Dampfnudeln u. dgl. Wenn man das Weiße des Eis zu Schnee schlägt, unter das Eigelb mischt und dann die kochende Milch zugießt, erhält man Eierschaummilch.

**2. Gesüßte Milch.** Auf ein halbes Liter Milch rechne man ungefähr zwei gestrichene Eßlöffel voll Zucker. Diesen löst man in der kalten Milch auf und bringt sie wie Eiermilch auf den Tisch.

**3. Vanilletunke.** Man läßt ein Stückchen Vanille oder ein Päckchen Vanillinzucker in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch eine Stunde ziehen. Dann schwißt man 2 Stuch Butter mit einem gestrichenen Eßlöffel voll Mehl. Es darf aber nicht gelblich werden. Wenn die Butter steigen will, gießt man unter beständigem Rühren die Milch langsam hinzu, würzt mit einer Prise Salz und einem Eßlöffel

voll Zucker und läßt es schön sämig kochen. Zuletzt rührt man die Tunke mit einem Eigelb ab, was aber nicht unbedingt nötig ist. Sehr verbessern kann man die Tunke, wenn man ein Ei verwendet, indem man das Gelbe durchrührt, das Weiße zu Schnee schlägt und darunterzieht. Die Tunke wird kalt gegessen. Wenn man die Vanille wegläßt, erhält man eine süße Mehltunke.

4. **Banillierte Milch** wird zubereitet wie gesüßte Milch, nur läßt man noch in der Milch ein Stückchen Vanille oder ein Päckchen Vanillinzucker mindestens eine Stunde durchziehen.

5. **Weintunke.** Zuerst schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem steifen Schnee und stellt diesen kühl. Dann werden in einer glasierten Pfanne 2 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schön glatt verrührt. Ganz langsam gibt man einen kleinen Eßlöffel Mehl darunter und gießt dann ebenso  $\frac{1}{2}$  Liter Wein dazu. Es muß fortwährend tüchtig gerührt werden. Nun stellt man die Pfanne aufs Feuer und läßt den Wein, immer weiter rührend, bis zum Kochen kommen. Dann nimmt man ihn vom Feuer und mischt den Eiweißschnee so darunter, daß es eine glatte, schaumige Masse gibt. Sie wird kalt gegessen. Eine Prise Salz nicht vergessen!

---

## 9. Butter- und Käsebereitung.

1. **Buttern.** Gesundes, wohlgenährtes Vieh und peinlichste Sauberkeit sind die Hauptforderungen. Die Milch muß an einem lustigen Orte aufbewahrt und nach einem, höchstens zwei Tagen abgerahmt werden. Die modernen Buttermaschinen haben alle sehr genaue Gebrauchsanweisungen. Wer die Butter noch stößt oder im